000593

AL/2020/17-S-I(NEW/OLD)

නව/පැරණි නිර්දේශය – புதிய/பழைய பாடத்திட்டம் – New/Old Syllabus

NEW/OLD

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2020
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2020
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, 2020

ආහාර තාක්ෂණවේදය I
உணவுத் தொழினுட்பவியல் I
Food Technology I

17 S I

පැය දෙකයි
இரண்டு மணித்தியாலம்
Two hours

උපදෙස්:

- **සියලු ම** ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු සපයන්න.
- උත්තර පත්‍රයේ නියමිත ස්ථානයේ ඔබේ **විභාග අංකය** ලියන්න.
- උත්තර පත්‍රයේ පිටුපස දී ඇති උපදෙස් ද සැලකිල්ලෙන් කියවා පිළිපදින්න.
- **1** සිට **50** තෙක් එක් එක් ප්‍රශ්නයට (1), (2), (3), (4), (5) යන පිළිතුරුවලින් **නිවැරදි හෝ ඉතාමත් ගැළපෙන හෝ** පිළිතුර තෝරාගෙන, එය **උත්තර පත්‍රයේ පිටුපස දැක්වෙන උපදෙස් පරිදි කතිරයක්** (×) **යොදා දක්වන්න.**

1. මෑදු තාක්ෂණවේදයේ ප්‍රධාන ක්ෂේත්‍රය වන්නේ,

(1) නැනෝ තාක්ෂණයයි. (2) ජෛව තාක්ෂණයයි.
(3) කාර්මික තාක්ෂණයයි. (4) ආහාර තාක්ෂණයයි.
(5) තොරතුරු තාක්ෂණයයි.

2. කෘෂිකාර්මික ක්‍රියාකාරකම් නිසා ජනනයවන ප්‍රධාන වායුගෝලීය දූෂකය වන්නේ,

(1) CH_4 ය. (2) CO_2 ය. (3) NO_2 ය. (4) N_2O ය. (5) CFC ය.

3. ආහාර පිරමීඩයේ පාදස්ථය මගින් නිරූපණය වන්නේ, සමබල ආහාරයකට අවශ්‍ය වන,

(1) මේද ප්‍රමාණයයි. (2) ප්‍රෝටීන් ප්‍රමාණයයි.
(3) විටමින් ප්‍රමාණයයි. (4) ඛනිජ ලවණ ප්‍රමාණයයි.
(5) කාබෝහයිඩ්‍රේට ප්‍රමාණයයි.

4. පුද්ගලයකුගේ ශරීර ස්කන්ධ දර්ශකය (Body Mass Index - BMI) ගණනය කිරීම සඳහා භාවිත කරනු ලබන නිවැරදි සමීකරණය තෝරන්න.

(1) $\text{BMI} = \dfrac{\text{පුද්ගලයකුගේ උස (cm)}}{[\text{එම පුද්ගලයාගේ බර (kg)}]^2}$ (2) $\text{BMI} = \dfrac{\text{පුද්ගලයකුගේ උස (cm)}}{\text{එම පුද්ගලයාගේ බර (kg)}}$

(3) $\text{BMI} = \dfrac{\text{පුද්ගලයකුගේ බර (kg)}}{[\text{එම පුද්ගලයාගේ උස (m)}]^2}$ (4) $\text{BMI} = \dfrac{\text{පුද්ගලයකුගේ බර (kg)}}{\text{එම පුද්ගලයාගේ උස (m)}}$

(5) $\text{BMI} = \dfrac{\text{පුද්ගලයකුගේ බර (kg)}}{[\text{එම පුද්ගලයාගේ උස (cm)}]^2}$

5. ආහාරවල අඩංගු මහා පෝෂක ප්‍රධාන වශයෙන් දායක වන්නේ,

(1) රෝග නිවාරණයට ය.
(2) සාර්ථක ප්‍රජනනයට ය.
(3) වර්ධනය සහ විකසනයට ය.
(4) නිරෝගී ශරීරයක් පවත්වා ගැනීමට ය.
(5) මොළයේ ක්‍රියාකාරීත්වය වැඩි දියුණු කිරීමට ය.

02020000280110393

6. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.

A - ලිපිඩ ඔක්සිකරණය එන්සයිමීය නොවන ක්‍රියාවලියක් ලෙස විස්තර කළ හැකි ය.

B - ලිපිඩ ඔක්සිකරණයෙන් ජනිතවන අවසන් ඵල පෙරොක්සයිඩ් වේ.

C - කැරටිනොයිඩ් මගින් ලිපිඩ ප්‍රභා ඔක්සිකරණය වීම පාලනය කළ හැකි ය.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි ප්‍රකාශ/ය වන්නේ,

(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි.
(4) A සහ B පමණි. (5) A සහ C පමණි.

7. ආහාර ද්‍රව්‍ය නරක් වීමේදී එහි වෙනස් විය හැකි ඉන්ද්‍රිය ගෝචර නොවන පරාමිතිය වන්නේ,

(1) රසයයි. (2) වර්ණයයි. (3) වයනයයි.
(4) ගන්ධයයි. (5) ඛනිජ ලවණ ප්‍රමාණයයි.

8. ආහාර සුරක්ෂිතතාවය සහ ආහාර ආරක්ෂණය වඩාත් හොඳින් අනුපිළිවෙලින් විස්තර වන්නේ,

(1) අන්තරායකාර නොවන සහ ප්‍රමාණවත් ආහාර පහසුවෙන් ලබා ගතහැකි බවයි.
(2) ප්‍රමාණවත් ආහාර සහ මධ්‍යස්ථ සෞඛ්‍යමය උපද්‍රව සහිත ආහාරවල සුලභතාවයයි.
(3) සෞඛ්‍යමය උපද්‍රව නොමැති සහ ප්‍රමාණවත් ආහාර පහසුවෙන් ලබා ගතහැකි බවයි.
(4) පෝෂ්‍යදායී ආහාරවල සුලභතාවය සහ ජීවාට මානව සෞඛ්‍ය සුරැකීමට ඇති හැකියාවයි.
(5) නිසි පෝෂණයෙන් යුතු ප්‍රමාණවත් සහ සෞඛ්‍යමය උපද්‍රව රහිත ආහාරවල සුලභතාවයයි.

9. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.

A - පලතුරු සහ එළවළු ශීත දාම භාවිත කර බෙදා හැරීම මගින් ජාතික ආහාර සුරක්ෂිතතාවය තහවුරු කරගත හැකි ය.

B - ශීත දාම භාවිතය මගින් පලතුරු සහ එළවළුවල ජීව කාලය දීර්ඝ කරගත හැකි ය.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන්,

(1) A සහ B යන දෙක ම සත්‍ය වේ.
(2) A සත්‍ය වන අතර, B අසත්‍ය වේ.
(3) A අසත්‍ය වන අතර, B සත්‍ය වේ.
(4) A සත්‍ය වන අතර, B මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කෙරේ.
(5) B සත්‍ය වන අතර, A මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කෙරේ.

10. ගොවියකු විසින් තවානකින් ගලවාගත් මිරිස් බීජ පැළ ක්ෂේත්‍රයේ සිටුවීමෙන් පසුව, පොල්කොළ මගින් ආවරණය කරන ලදී. ක්ෂේත්‍ර සංස්ථාපනයෙන් පසුව බීජ පැළ ආවරණය කිරීමේ අරමුණ එම පැළ

(1) සුළඟින් ආරක්ෂා කිරීම ය. (2) වර්ෂාවෙන් ආරක්ෂා කිරීම ය.
(3) කෘමීන්ගෙන් ආරක්ෂා කිරීම ය. (4) තුහිනවලින් ආරක්ෂා කිරීම ය.
(5) ඍජු සූර්යාලෝකයෙන් ආරක්ෂා කිරීම ය.

11. පාංශු ජනනය සඳහා බලපෑම් කරන පාරිසරික පරාමිතිය/න් වන්නේ,

(1) ආර්ද්‍රතාවයයි. (2) උෂ්ණත්වයයි. (3) වර්ෂාපතනයයි.
(4) ආර්ද්‍රතාවය සහ උෂ්ණත්වයයි. (5) වර්ෂාපතනය සහ උෂ්ණත්වයයි.

12. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.

A - බීජ සුප්තතාවය, බීජවලට අහිතකර තත්ත්වයන් මැඩපවත්වා ගැනීමට උපකාරී වේ.

B - වැල් දොඩම්වල (*Passiflora edulis*) බීජ සුප්තතාවය ඉවත් කිරීමට, ජ්වා සීරීම උපකාරී වේ.

C - පරිණත ජීවී බෝග බීජවල සති දෙක ඉක්මවූ සුප්ත කාලයක් පවතී.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් සත්‍ය ප්‍රකාශ/ය වන්නේ,

(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි.
(4) A සහ B පමණි. (5) B සහ C පමණි.

13. ක්ෂේත්‍රයේ පේළියට බීජ සිටුවීම මගින් බෝග සංස්ථාපනයට අදාළ වාසියක් වන්නේ,

(1) දුර්වල බීජ පැළ ඉවත් කිරීම පහසු වීමයි.
(2) වල් නෙළන යන්ත්‍ර භාවිතයෙන් වල් මර්දනය පහසු වීමයි.
(3) බීජ ප්‍රරෝහණය සඳහා ප්‍රශස්ත තත්ත්වයන් ලබා දීමට හැකි වීමයි.
(4) පේළිවල ඇති අමතර අවකාශවල අතිරේක පැළ සිටුවීමට හැකියාව ලැබීමයි.
(5) අනෙකුත් භෝග සංස්ථාපන ක්‍රමවලට සාපේක්ෂව වඩා ශක්තිමත් බීජ පැළ ලබා ගැනීමට හැකි වීමයි.

[තුන්වැනි පිටුව බලන්න

14. බීජ පාරිශුද්ධතා ප්‍රතිශතය, බීජ කර්මාන්තයේදී සැලකිය යුතු ප්‍රධාන සාධකයකි. Bg 360 බීජ තොගයක, Bg 358 සහ *Echinochloa crus-galli* වල් බීජ අඩංගු වීම වඩාත් හොඳින් විස්තර වන්නේ,

(1) භෞතික පාරිශුද්ධතාවයට අදාළ ගැටලුවක් පමණක් ලෙස ය.
(2) ප්‍රවේණික පාරිශුද්ධතාවයට අදාළ ගැටලුවක් පමණක් ලෙස ය.
(3) විශේෂ සහ භෞතික පාරිශුද්ධතාවයට අදාළ ගැටලුවක් පමණක් ලෙස ය.
(4) ප්‍රවේණික සහ භෞතික පාරිශුද්ධතාවයට අදාළ ගැටලුවක් පමණක් ලෙස ය.
(5) වල්පැළෑටි සහ භෞතික පාරිශුද්ධතාවයට අදාළ ගැටලුවක් පමණක් ලෙස ය.

000593

15. කොතලහිඹුටු (*Salacia reticulata*) ප්‍රතිකාරයක් ලෙස යොදාගනු ලබන්නේ,

(1) ඇදුම සඳහා ය. (2) පැපොල සඳහා ය.
(3) සරම්ප සඳහා ය. (4) කම්මුල්ගාය සඳහා ය.
(5) මධුමේහය (දියවැඩියාව) සඳහා ය.

16. කසාය මිශ්‍රණ සඳහා මුල් යොදා ගන්නා ඖෂධ පැළෑටිය තෝරන්න.

(1) බුළු (2) අරළු (3) ඉඟුරු (4) නෙල්ලි (5) ආඩතෝඩා

17. පහත දැ අතුරෙන් සැවැන්දරා ශාකයේ ඖෂධීය ගුණය සහිත ආර්ථික වටිනාකමක් ඇති අස්වැන්න නෙළා ගැනීම සඳහා වඩාත් උචිත මෙවලම තෝරන්න.

(1) පිහිය (2) කතුර (3) හැන්ද (4) සූරනය (5) අලවංගුව

18. ජීවන චක්‍රය සම්පූර්ණ කිරීම සඳහා කිවුල් දිය පරිසරයක් අවශ්‍ය වන මත්ස්‍යයා තෝරන්න.

(1) ලූලා (2) මගුරා (3) කාපයා (4) තිලාපියා (5) වේක්කයා

19. පසු අස්වනු හානිය අඩු කිරීමේ ක්‍රමයක් සඳහා වඩාත් සුදුසු උදාහරණය වන්නේ,

(1) කිරි මගින් මුදවපු කිරි නිෂ්පාදනය කිරීම ය.
(2) ප්‍රවාහනයේදී කඩදාසි මගින් ගස්ලබු දැවටීම ය.
(3) සත්ත්ව ආහාර ලෙස සහල් නිවුඩු යොදා ගැනීම ය.
(4) ඉවතලන ආහාර ගෘහාශ්‍රිත සතුන් සඳහා ආහාරයට දීම ය.
(5) පත්‍ර කීඩැවන් මර්දනය සඳහා ජෛව පළිබෝධනාශක යෙදීම ය.

20. ශ්‍රී ලංකාවේ පලතුරු සහ එළවළුවල පසු අස්වනු හානියේ ප්‍රමාණය සාමාන්‍යයෙන් සලකනු ලබන්නේ,

(1) 5% - 10% ලෙස ය. (2) 10% - 20% ලෙස ය.
(3) 20% - 40% ලෙස ය. (4) 40% - 60% ලෙස ය.
(5) 60% - 80% ලෙස ය.

21. ජීවියකුගේ තැනුම් ඒකකය වන්නේ,

(1) පටකයි. (2) ප්‍රෝටීනයි. (3) සෛලයයි. (4) ඉන්ද්‍රියිකායි. (5) න්‍යෂ්ටික අම්ලයි.

22. නවක කළමනාකරණ උපාධිධාරියකු කුකුළු ගොවිපළක් ආරම්භ කිරීමට සැලසුම් කරයි. මේ සඳහා සුදුසු භූමියක් සහ වෙළඳ පොළක් පවතින නමුත්, දේශීය සමාගම් කිහිපයක් මෙම වෙළඳ පොළට කුකුළු මස් සපයනු ලැබේ. ශදුඅත විශ්ලේෂණයට අනුව මෙම ව්‍යාපෘතියේ ශක්තිය, දුර්වලතාවය, අවස්ථාවන් හා තර්ජනයන් ලෙස දැක්විය හැක්කේ, පිළිවෙළින්

(1) සුදුසු භූමිය, නිසි පුහුණුවක් නොමැති බව, වෙළඳ පොළ සහ වෙනත් සැපයුම්කරුවන් ය.
(2) වෙළඳ පොළ, සුදුසු භූමිය, නිසි පුහුණුවක් නොමැති බව සහ වෙනත් සැපයුම්කරුවන් ය.
(3) සුදුසු භූමිය, කළමනාකරණ උපාධිය, වෙළඳ පොළ සහ නිසි පුහුණුවක් නොමැති බව ය.
(4) වෙනත් සැපයුම්කරුවන්, කළමනාකරණ උපාධිය, නිසි පුහුණුවක් නොමැති බව සහ වෙළඳ පොළ ය.
(5) වෙළඳ පොළ, වෙනත් සැපයුම්කරුවන්, නිසි පුහුණුවක් නොමැති බව සහ කළමනාකරණ උපාධිය ය.

23. නිෂ්පාදනය අරමුණු කරගත්, ආහාර පදනම් කරගත් තාක්ෂණික ව්‍යවසායකත්වයක් සඳහා උදාහරණයක් වන්නේ,

(1) ආහාර සැපයීමේ සේවාව ය.
(2) අවන්හලක් පවත්වාගෙන යාම ය.
(3) කිරිගව ගොවිපළක් පවත්වාගෙන යාම ය.
(4) යෝගට් නිෂ්පාදනාගාරයක් පවත්වාගෙන යාම ය.
(5) කොවිඩ් - 19 රෝගයෙන් ආරක්ෂා වීම සඳහා මුහුණු ආවරණ විකිණීම ය.



[හතරවැනි පිටුව බලන්න

24. කොම්පෝස්ට් සෑදීම පිළිබඳව සත්‍ය ප්‍රකාශය තෝරන්න.
(1) අමුද්‍රව්‍ය කොම්පෝස්ට් බවට පත්වීමේදී C : N අනුපාතය හීන වේ.
(2) කොම්පෝස්ට් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය අවසාන වනවිට CO_2 මුදා හැරීම වැඩි වේ.
(3) කොම්පෝස්ට් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී කොම්පෝස්ට් ගොඩෙහි කාබන් (C) ප්‍රමාණය වැඩි වේ.
(4) කොම්පෝස්ට් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී කොම්පෝස්ට් ගොඩෙහි උෂ්ණත්වය අඛණ්ඩව ඉහළ යයි.
(5) කොම්පෝස්ට් සෑදීමේ ක්‍රියාවලිය අවසානයේදී කොම්පෝස්ට් ගොඩෙහි ජල ප්‍රමාණය වැඩි වේ.

25. සම්මත සංකේත භාවිතයෙන් විවිධ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලි විස්තර කළ හැකි ය. සම්මත සංකේත භාවිත කරමින් සෙට්-යෝගට් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය නිවැරදිව නිරූපණය කරන්නේ,
(1) ○ → △ → □ → ▽ මගිනි.
(2) △ → ○ → □ → ▽ මගිනි.
(3) □ → △ → ○ → ▽ මගිනි.
(4) ○ → □ → △ → ▽ මගිනි.
(5) □ → ○ → △ → ▽ මගිනි.

26. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.
A - නවීන තාක්ෂණය භාවිතය සැමවිටම ආහාරයක පෝෂණ පැතිකඩ කෙරේ ඍණාත්මකව බලපෑම් ඇති කරයි.
B - නූතන සහ සාම්ප්‍රදායික තාක්ෂණයේ සංයෝජනය ආහාරයක පෝෂණ පැතිකඩ වැඩි දියුණු කිරීම කෙරේ බලපෑ හැකි ය.
C - බොහෝ සාම්ප්‍රදායික තාක්ෂණයන් ආහාරයක පෝෂණ පැතිකඩ කෙරේ ධනාත්මකව බලපෑම් ඇති කරයි.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි ප්‍රකාශය/ප්‍රකාශ වන්නේ,
(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි.
(4) A සහ B පමණි. (5) B සහ C පමණි.

27. ප්‍රතිඔක්සිකාරක සම්බන්ධ පහත වගන්ති සලකන්න.
A - ප්‍රතිඔක්සිකාරක, ආහාරවල ලිපිඩ ඔක්සිකරණයෙන් ආරක්ෂා කරයි.
B - ආහාරමය ප්‍රතිඔක්සිකාරක මානව සෞඛ්‍යය ඉහළ නංවයි.
C - විටමින් B සහ විටමින් K යනු ඇතැම් ආහාරවල ඇති ස්වාභාවික ප්‍රතිඔක්සිකාරක වේ.
D - පැඟිරි පලතුරු ස්වාභාවික ප්‍රතිඔක්සිකාරකවලින් අනූන ය.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් සත්‍ය වගන්ති වන්නේ,
(1) A සහ B පමණි. (2) A සහ C පමණි.
(3) A, B සහ C පමණි. (4) A, B සහ D පමණි.
(5) A, B, C සහ D සියල්ල.

28. බහු අසංතෘප්ත මේද අම්ල
(1) පොල්තෙල්වල බහුලව ඇත.
(2) පහසුවෙන් ඔක්සිකරණය වේ.
(3) මත්ස්‍ය තෙල්වල ඇති අත්‍යවශ්‍ය මේද අම්ල ලෙස සැලකේ.
(4) ආහාරවල ඇති සෞඛ්‍යට අහිතකර ද්‍රව්‍යයක් ලෙස සැලකේ.
(5) සැමවිටම ශාකමය ආහාරවලට සාපේක්ෂව සත්ත්වමය ආහාරවල වැඩි ප්‍රමාණයක් අන්තර්ගත වේ.

29. පහසු (convenient) ආහාර පමණක් අන්තර්ගත පිළිතුර තෝරන්න.
(1) ජෑම්, ටින්මාළු සහ නූඩ්ල්ස්
(2) කෝර්ඩියල්, ටින්මාළු සහ නූඩ්ල්ස්
(3) අධිශීත කළ මත්ස්‍යයින්, තෝසේ සඳහා පිටි මිශ්‍රණය සහ ටින් කළ ආහාර
(4) අවම ලෙස සැකසූ එළවළු, ටින් කළ ආහාර සහ අධිශීත කළ මත්ස්‍යයින්
(5) ටින්මාළු, අවම ලෙස සැකසූ පලතුරු සහ ඉඳිආප්ප සඳහා පිටි මිශ්‍රණය

[පස්වැනි පිටුව බලන්න

30. සහල් පිටිවලට සාපේක්ෂව තිරිඟු පිටි පාන් නිෂ්පාදනය සඳහා සුදුසු වන්නේ,
(1) සහල් පිටිවලට වඩා පහසුවෙන් තිරිඟු පිටි යීස්ට් මගින් පැසවීම සිදුවන බැවිනි.
(2) පැසවීමේ ක්‍රියාවලියේදී හාල්පිටිවල ඇති ග්ලූටන්වල ගුණාත්මය අඩුවන බැවිනි.
(3) සහල් පිටිවල ඇති කෙඳි මගින් පාන් මෝලියේ වයනයේ වර්ධනයට බාධා කරන බැවිනි.
(4) පාන්වල වයනය වර්ධනය කිරීමට තිරිඟු පිටිවල ඇති ග්ලූටන් මගින් CO_2 නිපදවන බැවිනි.
(5) පාන් මෝලියේ පරිමාව ඉහළ නැංවීම සඳහා තිරිඟු පිටිවල ඇති ප්‍රෝටීන මගින් CO_2 රඳවා තබාගන්නා බැවිනි.

31. වෙළඳ පොළෙහි ඇති සහල් වර්ගීකරණයට අනුව රතු කැකුළු නාඩු සහල් යනු
(1) ඔප නොදමන ලද, තම්බන ලද දිගු ඇට සහිත සහල් වර්ගයකි.
(2) ඔප දමන ලද, තම්බන ලද මධ්‍යම ප්‍රමාණයේ ඇට සහිත සහල් වර්ගයකි.
(3) ඔප දමන ලද, තැම්බීම සිදු නොකරන ලද දිගු ඇට සහිත සහල් වර්ගයකි.
(4) ඔප නොදමන ලද, තැම්බීම සිදුනොකරන ලද කෙටි ඇට සහිත සහල් වර්ගයකි.
(5) ඔප නොදමන ලද, තැම්බීම සිදු නොකරන ලද මධ්‍ය ප්‍රමාණයේ ඇට සහිත සහල් වර්ගයකි.

32. පාන්, බිස්කට් සහ ආප්ප නිෂ්පාදනයේදී භාවිත වන පිපුම්කාරක වන්නේ පිළිවෙළින්,
(1) සෝඩියම් බයිකාබනේට්, යීස්ට් සහ යීස්ට් ය.
(2) යීස්ට්, සෝඩියම් බයිකාබනේට් සහ යීස්ට් ය.
(3) ඇමෝනියම් බයිකාබනේට්, යීස්ට් සහ සෝඩියම් බයිකාබනේට් ය.
(4) යීස්ට්, ඇමෝනියම් බයිකාබනේට් සහ සෝඩියම් බයිකාබනේට් ය.
(5) ඇමෝනියම් බයිකාබනේට්, සෝඩියම් බයිකාබනේට් සහ යීස්ට් ය.

33. රනිල බීජ වැඩිපුර පරිභෝජනය මගින් ප්‍රෝටීන ජීර්ණය දුර්වල වීම මෙන්ම බඩපිපුම ද ඇති වන්නේ,
(1) බීජමදයේ ඇති පයිටේට් සහ ට්‍රිප්සීන් නිශේධක නිසා ය.
(2) බීජමදයේ ඇති පයිටේට් සහ ලයිපොක්සිජිනේස් නිසා ය.
(3) බීජාවරණයේ ඇති ට්‍රිප්සීන් නිශේධක සහ පයිටේට් නිසා ය.
(4) බීජාවරණයේ ඇති ලයිපොක්සිජිනේස් සහ පයිටේට් නිසා ය.
(5) බීජමදයේ ඇති ට්‍රිප්සීන් නිශේධක සහ දිරවීමට අපහසු පිෂ්ඨය නිසා ය.

34. සෝයා බෝංචි බීජ මගින් සෝයාකිරි නිෂ්පාදනයේ ඒකක ක්‍රියාකාරකම්වල නිවැරදි අනුපිළිවෙළ වන්නේ,
(1) ඇඹරීම, පෙඟවීම, රත්කිරීම සහ පෙරීමයි.
(2) පෙඟවීම, තෙත් ඇඹරීම, පෙරීම සහ තැම්බීමයි.
(3) ඇඹරීම, හුමාලයට ලක් කිරීම, පෙරීම සහ තැම්බීමයි.
(4) පෙඟවීම, හුමාලයට ලක් කිරීම, තෙත් ඇඹරීම සහ පෙරීමයි.
(5) පෙඟවීම, තෙත් ඇඹරීම, හුමාලයට ලක් කිරීම සහ පෙරීමයි.

35. ජෑම්වල ඇති පෙක්ටින් හා සල්ෆර් ඩයොක්සයිඩ් ක්‍රියාකරනුයේ පිළිවෙළින්,
(1) ඝනීකාරකයක් හා පරිරක්ෂකයක් ලෙස ය.
(2) පරිරක්ෂකයක් හා ස්වාදකාරකයක් ලෙස ය.
(3) තෛලෝදකයක් හා පරිරක්ෂකයක් ලෙස ය.
(4) ජල්ලිකාරකයක් හා ප්‍රතිඔක්සිකාරකයක් ලෙස ය.
(5) ස්ථායීකාරකයක් හා ප්‍රතික්ෂුද්‍රජීවීකාරකයක් ලෙස ය.

36. ආහාරයක ද්‍රාව්‍ය ඝන ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය නිර්ණය කරනුයේ,
(1) pH මීටරය භාවිතයෙනි.
(2) ආතතිමානය භාවිතයෙනි.
(3) බ්‍රික්ස් මීටරය භාවිතයෙනි.
(4) දුස්ස්‍රාවිතාමානය භාවිතයෙනි.
(5) එබ්ලියෝ මීටරය භාවිතයෙනි.

37. එළවළු හා පලතුරු අවම සැකසීමේ ක්‍රියාවලිය තුළ
(1) ඉහළ තාප සැකසීමකට ලක් කිරීමක් සිදුකරයි.
(2) යහපත් නිෂ්පාදන ක්‍රියාකාරකම් අනුගමනය කළ යුතු ය.
(3) විවිධාංගීකරණය කරන ලද ආහාර නිෂ්පාදනය කරනු ලබයි.
(4) ජීව කාලය වැඩි කිරීම සඳහා පරිරක්ෂක එකතු කරනු ලබයි.
(5) උසස් හා ඉහළ පිරිවැයක් සහිත ඒකක ක්‍රියාකාරකම් යොදාගත හැකි ය.

38. ආසෘතික විජලනය
(1) පලතුරු වියළීම සඳහා භාවිත වේ.
(2) කරවල සැකසීමේදී සුලභව භාවිත වේ.
(3) ආහාර පරිරක්ෂණයේ නවීන තාක්ෂණයකි.
(4) ආහාර පිටි (powder) නිෂ්පාදනයට භාවිත වේ.
(5) ඉහළ සාන්ද්‍රණයක් සහිත මධ්‍යසාර සමඟ සිදුකරනු ලබයි.

39. වාණිජ ලෙස අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදනයට සම්බන්ධ අවශ්‍යතා කිහිපයක් පහත දැක්වේ.
A - ඉහළ ගුණාත්මයෙන් යුතු කිරි හා කිරි මේදයේ සුලභතාව
B - මුහුම් හා රසකාරක එක් කිරීම
C - ශීත ගබඩා කිරීම
D - නිෂ්පාදනයේ සංවේදක ගුණාංග ඇගයීම
ඉහත අවශ්‍යතා අතුරෙන් නිවැරදි වන්නේ,
(1) A සහ B පමණි.
(2) B සහ C පමණි.
(3) A, B සහ C පමණි.
(4) A, C සහ D පමණි.
(5) A, B, C සහ D සියල්ල.

40. විවිධාංගීකරණය කරන ලද මත්ස්‍ය නිෂ්පාදනයකට උදාහරණයක් වන්නේ,
(1) ජාඩි (2) කරවල (3) මාළු බෝල (4) උම්බලකඩ (5) දුම්ගැසූ මාළු

41. සොසේජස් යනු සකස් කළ මාංශමය නිෂ්පාදනයකි. ඒවා වර්ග කළ හැක්කේ,
(1) පැසවන ලද ආහාරයක් ලෙස ය.
(2) දුම්ගසන ලද ආහාරයක් ලෙස ය.
(3) අගය එකතු කරන ලද ආහාරයක් ලෙස ය.
(4) රසායනිකව පරිරක්ෂණය කළ ආහාරයක් ලෙස ය.
(5) ආසෘතිකව විජලනය කරන ලද ආහාරයක් ලෙස ය.

42. නොඉඳුල් (වර්ජින්) පොල්තෙල් සම්බන්ධයෙන් නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.
(1) ආහාර බැදීම සඳහා භාවිත කළ නොහැක.
(2) සබන් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී බහුලව භාවිත වේ.
(3) නිස්සාරණය කිරීමේ උෂ්ණත්ව පරාසය 90 °C - 100 °C වේ.
(4) අමු පොල්තෙල්වලට සාපේක්ෂව ප්‍රතිඔක්සිකාරක අඩු ප්‍රමාණයක් අන්තර්ගත වේ.
(5) අමු පොල්තෙල්වලට සාපේක්ෂව වැඩි අසංතෘප්ත මේද අම්ල ප්‍රමාණයක් අන්තර්ගත වේ.

43. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.
A - ඔලියොරෙසිනයන්හි ඇරෝමැටික සංයෝග අන්තර්ගත වේ.
B - ඔලියොරෙසින ආහාරයට ලාක්ෂණික රසයක් සහ ස්වාදයක් එක්කරනු ලබයි.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන්,
(1) A සහ B දෙකම සත්‍ය වේ.
(2) A සත්‍ය වන අතර, B අසත්‍ය වේ.
(3) B සත්‍ය වන අතර, A අසත්‍ය වේ.
(4) A සත්‍ය වන අතර, B මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කරනු ලබයි.
(5) B සත්‍ය වන අතර, A මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කරනු ලබයි.

44. ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යයක් ලෙස වීදුරු භාජන තෝරාගැනීමේදී සලකා බැලිය යුතු වැදගත් කරුණක් වන්නේ,
(1) අඩු බරයි.
(2) අඩු පිරිවැයයි.
(3) ආකර්ෂණීය හැඩයයි.
(4) ආකර්ෂණීය වර්ණයයි.
(5) ප්‍රභා රසායනික අන්තර්ක්‍රියාවන් ය.

45. විවිධ ඇසුරුම් තාක්ෂණයන් සම්බන්ධයෙන් නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.
(1) රික්තක ඇසුරුම්කරණය සොසේජස් නිෂ්පාදනයේදී බහුලව භාවිත වේ.
(2) පාලිත පරිසර තත්ත්ව යටතේ ඇසුරුම්කරණය සැමවිට ආහාර ඔක්සිකරණය වළක්වනු ලබයි.
(3) අපූති ඇසුරුම්කරණය (Aseptic packing) ආහාර නිෂ්පාදනයක වර්ණය ආරක්ෂා කරයි.
(4) අපූති ඇසුරුම්කරණය (Aseptic packing) කිරිපිටි නිෂ්පාදනයේදී සාමාන්‍යයෙන් භාවිත වේ.
(5) පාලිත පරිසර තත්ත්ව යටතේ ඇසුරුම්කරණය, බීම වර්ග සැකසීමේ කර්මාන්තයේදී සුලභව භාවිත කෙරේ.

46. ජීවානුහරිත කිරි බෝතල් කර්මාන්තයේ තිබිය හැකි අවධි පාලන ලක්ෂ්‍යයන් වන්නේ,
(1) ජීවානුහරණ උෂ්ණත්වය, මුද්‍රා තැබීමේ පරිසරය, ප්‍රවාහන පරිසරයේ උෂ්ණත්වය සහ බෝතල් සේදීමයි.
(2) බෝතල් සේදීම, ජීවානුහරණ උෂ්ණත්වය, ජීවානුහරණය කරනු ලබන කාල පරාසය සහ මුද්‍රා තැබීමේ පරිසරයයි.
(3) මුද්‍රා තැබීමේ පරිසරය, බෝතල් සේදීම, විකුණුම් ස්ථානයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව සහ බෙදාහැරීමේ පරිසරයයි.
(4) බෝතල් සේදීම, බෙදා හැරීමේ පරිසරය, විකුණුම් ස්ථානයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව සහ ජීවානුහරණය කරනු ලබන කාල පරාසයයි.
(5) ජීවානුහරණ උෂ්ණත්වය, ජීවානුහරණය කරනු ලබන කාල පරාසය, බෝතල් සේදීම සහ විකුණුම් ස්ථානයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බවයි.

47. ආහාරයක අළු ප්‍රමාණයෙන් නියෝජනය වන්නේ,
(1) මේද ප්‍රමාණයයි. (2) කෙඳි ප්‍රමාණයයි. (3) ඛනිජ ප්‍රමාණයයි.
(4) කැලරි ප්‍රමාණයයි. (5) විටමින ප්‍රමාණයයි.

48. මානවයන් තුළ දැකිය හැකි ඔස්ටියෝපොරෝසිස් හා xerophthalmia තත්ත්වයන්ට හේතුවන ඌනතාවයන් වන්නේ,
(1) කැල්සියම් හා යකඩ ය. (2) විටමින් B හා කැල්සියම් ය.
(3) කැල්සියම් හා විටමින් A ය. (4) යකඩ හා කැල්සියම් ය.
(5) කැල්සියම් හා විටමින් D ය.

49. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.
A - අයඩීන් ඌනතාවය තයිරොයිඩ ග්‍රන්ථියේ ක්‍රියාකාරීත්වය කෙරේ සෘජුවම බලපානු ලබයි.
B - අයඩීන් ඌනතාවය කැල්සියම් පරිවෘත්තිය කෙරේ වක්‍රාකාරව බලපානු ලබයි.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන්,
(1) A සහ B දෙකම සත්‍ය වේ.
(2) A සත්‍ය වන අතර, B අසත්‍ය වේ.
(3) B සත්‍ය වන අතර, A අසත්‍ය වේ.
(4) A සත්‍ය වන අතර, B මඟින් එය වඩාත් පැහැදිලි කරනු ලබයි.
(5) B සත්‍ය වන අතර, A මඟින් එය වඩාත් පැහැදිලි කරනු ලබයි.

50. බිස්කට් සහ පාන් සැකසීමේදී නිෂ්පාදකයකු විසින් සලකා බැලිය යුතු සුවිශේෂී සාධකය වන්නේ, පිටිවල ඇති
(1) වර්ණයයි.
(2) මේද ප්‍රමාණයයි.
(3) කෙඳි ප්‍රමාණයයි.
(4) ප්‍රෝටීන ප්‍රමාණයයි.
(5) ඔක්සිහාරක සීනි ප්‍රමාණයයි.

* * *

0001352

නව/පැරණි නිර්දේශය – புதிய/பழைய பாடத்திட்டம் – New/Old Syllabus

NEW/OLD

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2020
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2020
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, 2020

ආහාර තාක්ෂණවේදය II
உணவுத் தொழினுட்பவியல் II
Food Technology II

17 S II

පැය තුනයි
மூன்று மணித்தியாலம்
Three hours

අමතර කියවීම් කාලය - මිනිත්තු 10 යි
மேலதிக வாசிப்பு நேரம் - 10 நிமிடங்கள்
Additional Reading Time - 10 minutes

අමතර කියවීම් කාලය ප්‍රශ්න පත්‍රය කියවා ප්‍රශ්න තෝරා ගැනීමටත් පිළිතුරු ලිවීමේ දී ප්‍රමුඛත්වය දෙන ප්‍රශ්න සංවිධානය කර ගැනීමටත් යොදාගන්න.

විභාග අංකය : ....

උපදෙස් :

* මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රය පිටු **8** කින් සහ ප්‍රශ්න **10**කින් සමන්විත වේ.
* මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රය **A, B** හා **C** යනුවෙන් කොටස් **තුනකින්** සමන්විත වන අතර කොටස් **තුනට ම** නියමිත කාලය **පැය තුනකි.**

A කොටස – ව්‍යුහගත රචනා (පිටු අංක 1-7)

* **සියලු ම** ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු **මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රයේ ම** සපයන්න.
* ඔබේ පිළිතුරු, ප්‍රශ්න පත්‍රයේ ඉඩ සලසා ඇති තැන්වල ලිවිය යුතු ය. මේ ඉඩ ප්‍රමාණය පිළිතුරු ලිවීමට ප්‍රමාණවත් බව ද දීර්ඝ පිළිතුරු බලාපොරොත්තු **නො වන** බව ද සලකන්න.

B කොටස සහ C කොටස – රචනා (පිටු අංක 8)

* එක් එක් කොටසින් ප්‍රශ්න **දෙක** බැගින් තෝරාගෙන ප්‍රශ්න **හතරකට** පමණක් පිළිතුරු සපයන්න. මේ සඳහා සපයනු ලබන කඩදාසි භාවිත කරන්න.
* සම්පූර්ණ ප්‍රශ්න පත්‍රයට නියමිත කාලය අවසන් වූ පසු **A, B** සහ **C** කොටස් එක් පිළිතුරු පත්‍රයක් වන සේ **A** කොටස උඩින් තිබෙන පරිදි අමුණා විභාග ශාලාධිපතිට භාර දෙන්න.
* ප්‍රශ්න පත්‍රයේ **B** හා **C** කොටස් පමණක් විභාග ශාලාවෙන් පිටතට ගෙන යාමට ඔබට අවසර ඇත.

පරීක්ෂකගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා පමණි.

කොටස	ප්‍රශ්න අංකය	ලැබූ ලකුණු
A	1	
	2	
	3	
	4	
B	5	
	6	
	7	
C	8	
	9	
	10	
එකතුව		

එකතුව

ඉලක්කමෙන්	
අකුරෙන්	

සංකේත අංකය

උත්තර පත්‍ර පරීක්ෂක 1	
උත්තර පත්‍ර පරීක්ෂක 2	
ලකුණු පරීක්ෂා කළේ	
අධීක්ෂණය කළේ	

A - කොටස - ව්‍යුහගත රචනා

සියලු ම ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු **මෙම පත්‍රයේ ම** සපයන්න.

(එක් එක් ප්‍රශ්නය සඳහා නියමිත ලකුණු ප්‍රමාණය **100** කි.)

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

1. (A) මානවයා ඔවුන් අතර අන්තර් ක්‍රියාකාරීත්වය වටහා ගන්නා ආකාරය විස්තර කරන, මතභේදාත්මක සංකල්ප **දෙක** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(B) පහත සඳහන් ක්‍රියාකාරකම්වලින් සිදුවන දූෂණය පාලනය කිරීම සඳහා ක්‍රමවේදයක් බැගින් සඳහන් කරන්න.

(1) කෘෂිකාර්මික ට්‍රැක්ටර්වල ඩීසල් දහනය වීම නිසා සිදුවන අංශු විමෝචනය :

....

(2) ගොවිබිම් සිට මතුපිට ජලය දක්වා අතිරික්ත පෝෂ්‍ය පදාර්ථ අපදාවය වීම :

....

(C) පාසල් ළමුන්ට සමබල ආහාර වේලක් ලබා දීමේ වාසි **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

....

(2) ....

....

(D) ක්ෂණික ආහාර නිතර පරිභෝජනය කිරීමේ අවාසි **දෙකක්** ලියන්න.

(1) ....

(2) ....

(E) විවිධ හේතු නිසා ආහාර නරක් විය හැකිය. පහත සඳහන් එක් එක් ආහාර නරක් වීමේ තත්ත්ව සඳහා **එක්** හේතුවක් බැගින් සඳහන් කරන්න.

ආහාර නරක් වීමේ තත්ත්ව	**හේතුව**
(1) මුඩු වීම	....
(2) කපන ලද සමහර පලතුරුවල දුඹුරු පැහැය ඇති වීම	....
(3) කිරි නිෂ්පාදනවල ඇඹුල් රසය වර්ධනය වීම	....
(4) පාන් පෙතිමත කළු පැල්ලම් වර්ධනය වීම	....

(F) ගෘහස්ථ ආහාර සුරක්ෂිතතාව ළඟාකර ගැනීම සඳහා ක්‍රම **දෙකක්** යෝජනා කරන්න.

(1) ....

(2) ....

[තුන්වැනි පිටුව බලන්න

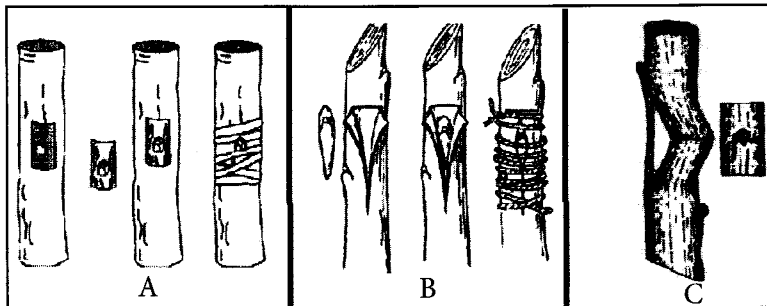
මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

0593

(G) බහුලව භාවිත වන කෘෂිකාර්මික බෝග විශේෂ කිහිපයක නම් පහත දැක්වේ. එක් එක් විශේෂවල ඇති සුදුසු වර්ධක ප්‍රචාරණ ව්‍යුහයක් බැගින් සඳහන් කරන්න.

විශේෂය	වර්ධක ප්‍රචාරණ ව්‍යුහය
(1) *Centella asiatica*	....
(2) *Solanum tuberosum*	....

(H) පහත රූපසටහනෙහි දැක්වෙන විවිධ බද්ධ කිරීමේ ක්‍රම හඳුනාගෙන නම් කරන්න.



A ....

B ....

C ....

(I) පහත දැක්වෙන ඖෂධීය ශාකවල සුදුසු ප්‍රචාරණ ද්‍රව්‍යයක් සහ ඖෂධයක් ලෙස භාවිත කරන ශාක කොටසක් බැගින් ලියන්න.

ඖෂධීය ශාකය	ප්‍රචාරණ ද්‍රව්‍යය	ඖෂධයක් සඳහා භාවිත කරන ශාක කොටස
(1) අරත්ත	....	(1)..
(2) ලුණුවිල	....	(2)..
(3) ඉඟුරු	....	(3)..

Q. 1

100

2. (A) (1) ශ්‍රී ලංකාවේ වියළි කලාපයේ ගොවීන් විසින් වැඩිම වර්ෂාපතනයක් අපේක්ෂා කරන මාස නම් කරන්න.

....

(2) සුළඟේ වේගය මැනීම සඳහා භාවිත කරන උපකරණයක් නම් කරන්න.

....

(3) කාලගුණ විද්‍යා මධ්‍යස්ථානයක් තුළ වර්ෂාමානයක් ස්ථාපිත කිරීමේදී සලකා බැලිය යුතු සාධක **දෙකක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(i) ....

(ii) ....

(B) කිවුල් සහ ලවණ ජල පරිසර පද්ධති සඳහා එක් උදාහරණයක් බැගින් ලියන්න.

පරිසර පද්ධතිය	**උදාහරණය**
කිවුල් ජල පරිසර පද්ධති	....
ලවණ ජල පරිසර පද්ධති	....

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

(C) එළවළු පසු අස්වනු හානිය අවම කිරීම සඳහා ක්‍රම **හතරක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(D) කෘෂිකර්මාන්තයේදී භාවිත වන සාම්ප්‍රදායික ජෛව තාක්ෂණික ක්‍රමවේද සඳහා උදාහරණ **දෙකක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(E) සාර්ථක ව්‍යවසායකයකුගේ හොඳ ලක්ෂණ **දෙකක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(F) පහත දැක්වෙන්නේ ඖෂධීය තේ නිෂ්පාදනයට සම්බන්ධ ව්‍යාපාරයකට වූ සිදුවීම් කිහිපයකි. ඒවා ව්‍යාපාරයේ අභ්‍යන්තර පරිසරයේ හෝ බාහිර පරිසරයේ වෙනස්වීම් ද යන්න සඳහන් කරන්න.

(1) අමුද්‍රව්‍ය සැපයුම අඩුවීම හේතුවෙන් නිෂ්පාදනය පහත වැටීම

....

(2) නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ දෝෂ හේතුවෙන් තේවල ගුණාත්මය අඩුවීම

....

(G) ආහාර නිෂ්පාදන ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කිරීමට පෙර වෙළඳ පොළ සැලැස්මක් සකස් කිරීමට හේතු **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(H) මුදල් ප්‍රවාහ ප්‍රකාශයක දක්නට ඇති සංඝටක **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(I) මෘදු තාක්ෂණය භාවිත කිරීම හා සම්බන්ධ අවදානම් **තුනක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

(J) ගොඩ ක්‍රමය සහ වළ ක්‍රමය යනු පුළුල් ලෙස භාවිත වන කොම්පෝස්ට් නිෂ්පාදන ක්‍රම වේ. ශ්‍රී ලංකාවේ භාවිත කරන වෙනත් කොම්පෝස්ට් නිෂ්පාදන ක්‍රම **දෙකක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

Q. 2

/100

3. (A) සාම්ප්‍රදායික ආහාර තාක්ෂණ **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(B) ශ්‍රී ලංකාවේ දැකිය හැකි ප්‍රධාන මානව පෝෂණ ඌනතා **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(C) ආහාර ද්‍රව්‍යයක තත්ත්ව සහතික කිරීමේ වාසි **හතරක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(D) එළවළු හා පලතුරු නිෂ්පාදන සූත්‍රණය සඳහා තොරතුරු ලබාගත හැකි ජාතික ආයතන **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(E) වීදි ආහාර පරිභෝජනය නිසා මානව සෞඛ්‍යයට ඇතිවන අහිතකර බලපෑම් **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(F) (1) ආහාර විවිධාංගීකරණයේ වාසි **තුනක්** සඳහන් කරන්න.

(i) ....

(ii) ....

(iii) ....

(2) අන්නාසිවලින් සකසන විවිධාංගීකරණය කරන ලද ආහාර නිෂ්පාදන **දෙකක්** සඳහා උදාහරණ දෙන්න.

(i) ....

(ii) ....

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

(G) ගම්මිරිස් සහ සහල්පිටි මිශ්‍රකර සකස් කරගන්නා රසකැවිලි ශ්‍රී පාද වන්දනාවේදී සුලභව භාවිත වේ. ශ්‍රී පාද වන්දනාවේදී ඉහත ආකාරයේ රසකැවිලි පරිභෝජනය කිරීමේ විද්‍යාත්මක පරමාර්ථ **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(H) ආසුැති විජලනය යොදා ගැනීමේ වාසියක් සහ ඒ සඳහා උදාහරණයක් ලියන්න.

(1) ආසුැති විජලනයේ වාසිය ....

(2) උදාහරණය ....

(I) පොල්තෙල් පිරිසිදු කිරීම සඳහා පවතින ප්‍රධාන ක්‍රියාවලි **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(J) සගන්ධ තෙල් වර්ග **දෙකක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

Q. 3

$\overline{100}$

4. (A) (1) තැම්බීමේදී සහල් ඇටය තුළ සිදුවන භෞත රසායනික වෙනස්කම් **දෙකක්** ලියන්න.

(i) ....

(ii) ....

(2) වෙළඳ පොළේ ඇති සහල් වර්ග කිරීමට භාවිත කළ හැකි පරාමිතීන් **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(i) ....

(ii) ....

(B) (1) ප්‍රරෝහණය නොවූ රනිල බීජ ආහාරයට ගැනීමට වඩා ප්‍රරෝහණය වූ රනිල බීජ ආහාරයට ගැනීම මඟින් පෝෂණීයව ලබාගත හැකි වාසි **තුනක්** ලියන්න.

(i) ....

(ii) ....

(iii) ....

(2) උදෑසන ආහාරය සඳහා ධාන්‍ය මිශ්‍රණයක සංඝටකයක් ලෙස සෝයා භාවිත කිරීමේ වාසියක් සඳහන් කරන්න.

....

(3) වෙළඳ පොළේ ඇති සෝයා ආහාර නිෂ්පාදන **දෙකක්** නම් කරන්න.

(i) ....

(ii) ....

[හත්වැනි පිටුව බලන්න

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

(C) (1) සකසන ලද ආහාර සඳහා ප්‍රතිඔක්සිකාරක එකතු කිරීමේ වාසියක් ලියන්න.

....

(2) මානව දේහය තුළදී ආහාරවල ඇති ස්වාභාවික ප්‍රතිඔක්සිකාරක ක්‍රියාකාරීත්වය සඳහන් කරන්න.

....

(3) ආහාරවල ඇති ස්වාභාවික ජල ද්‍රාව්‍ය සහ මේද ද්‍රාව්‍ය ප්‍රතිඔක්සිකාරක සඳහා **එක්** උදාහරණයක් බැගින් ලියන්න.

(i) ජල ද්‍රාව්‍ය ප්‍රතිඔක්සිකාරකය ....

(ii) මේද ද්‍රාව්‍ය ප්‍රතිඔක්සිකාරකය ....

(D) ටින්කළ ආහාර නිෂ්පාදනයක් සඳහා ඇසුරුමක් තෝරා ගැනීමේදී සලකා බැලිය යුතු සාධක **හතරක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(E) (1) අළුත් මාළු හඳුනාගැනීමට භාවිත කළ හැකි බාහිර ලක්ෂණ **තුනක්** සඳහන් කරන්න.

(i) ....

(ii) ....

(iii) ....

(2) මත්ස්‍යයන් විජලනය කිරීමේ ක්‍රම **දෙකක්** නම් කරන්න.

(i) ....

(ii) ....

(F) යෝගට් හා අයිස්ක්‍රීම් අතර ප්‍රධාන වෙනස්කම් **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

Q. 4

100

* *

නව/පැරණි නිර්දේශය – புதிய/பழைய பாடத்திட்டம் – New/Old Syllabus

NEW/OLD

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2020
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2020
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, 2020

ආහාර තාක්ෂණවේදය II
உணவுத் தொழினுட்பவியல் II
Food Technology II

17 S II

රචනා

* **B** සහ **C** යන කොටස්වලින් එක් කොටසකින් ප්‍රශ්න **දෙක** බැගින් තෝරාගෙන, ප්‍රශ්න **හතරකට** පමණක් පිළිතුරු සපයන්න.

(එක් ප්‍රශ්නයකට ලකුණු **150** බැගින් ලැබේ.)

B කොටස

1. (i) පහත දැක්වෙන ප්‍රකාශය උදාහරණ සමග විස්තර කරන්න.

"මෘදු තාක්ෂණය සැමවිටම සරල හා ලාභදායී වේ".

(ii) ශ්‍රී ලංකාවේ කෘෂිකාර්මික නිෂ්පාදනයට සුළඟ හා ආර්ද්‍රතාවයේ බලපෑම විස්තර කරන්න.

(iii) සුදුසු උදාහරණ දක්වමින්, ඖෂධීය නිෂ්පාදන සෑදීම සඳහා විවිධ ශාක කොටස් සකසන ආකාරය විස්තර කරන්න.

2. (i) ව්‍යාපාරයක් නිසිලෙස කළමනාකරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් වැදගත් වන ක්‍රියාකාරකම් පැහැදිලි කරන්න.

(ii) නිවසේදී නැවුම් පලතුරු හා එළවළුවල සනීපාරක්ෂාව සඳහා රසායනික විෂබීජ නාශක භාවිත කිරීමේ අවදානම, සුදුසු උදාහරණ දක්වමින් විස්තර කරන්න.

(iii) ආහාර බෝග නිෂ්පාදනයේදී, බීජ මඟින් බෝග ප්‍රචාරණයේ වැදගත්කම පැහැදිලි කරන්න.

3. (i) ජාතික මට්ටමේ ආහාර සුරක්ෂිතතාව ළඟා කරගැනීමේදී ආහාර සැකසීමේ වැදගත්කම විස්තර කරන්න.

(ii) ජලජ පරිසර පද්ධති දූෂණය වීමට ධීවර කර්මාන්තය දායක වන ආකාරය පැහැදිලි කරන්න.

(iii) පහත ප්‍රකාශය පැහැදිලි කරන්න.

"සමහර නවීන ජෛව තාක්ෂණික ක්‍රම භාවිතය මඟින් ජාන සම්පත් සංරක්ෂණය කිරීමේ අවශ්‍යතාව වැඩි කරයි".

C කොටස

4. (i) ආහාර නිෂ්පාදනයක් සඳහා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති සහතිකය (SLS) ලබාගැනීමට අනුගමනය කළ යුතු මූලික පියවර කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.

(ii) පුද්ගලයකුගේ සංස්කෘතික පසුබිම හා බැඳුණු ආහාර පුරුදු, මානව පෝෂණය කෙරෙහි බලපාන්නේ කෙසේදැයි කෙටියෙන් විස්තර කරන්න.

(iii) පාන් නිෂ්පාදනයේදී භාවිත වන සංඝටකවල සහ ආකලනවල දායකත්වය උකහා දක්වමින් එහි ඒකක ක්‍රියාකාරකම් සැකෙවින් විස්තර කරන්න.

5. (i) ව්‍යාපාරයක් ලෙස එළවළු හා පලතුරු අවම සැකසීමේදී සලකා බැලිය යුතු සාධක විස්තර කරන්න.

(ii) අධිශීත කළ මත්ස්‍ය නිෂ්පාදන සැකසීමේදී යොදාගන්නා ඒකක ක්‍රියාකාරකම් පැහැදිලි කරන්න.

(iii) අමු පොල්තෙල්වලට සාපේක්ෂව නොඉඳුල් පොල්තෙල් පරිභෝජනයේ වාසි කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.

6. (i) ආහාර ලේබලයකින් ලබාගත හැකි තොරතුරු විස්තර කරන්න.

(ii) නව ආහාර සූත්‍රණයේදී සංවේදක ඇගයීමේ භාවිතය කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.

(iii) ආහාර නිෂ්පාදනයේදී ප්‍රධාන සංඝටකයන්ගේ සිදුවන භෞත-රසායනික වෙනස්වීම් උදාහරණ සහිතව විස්තර කරන්න.

* * *